



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

VİŞNELİ YAPRAK SARMA

200 gram asma yaprağı
200 gram vişne
4 adet küçük boy soğan
3 diş sarımsak
1 su bardağı ince pirinç
Yarım demet dereotu
Yarım demet maydanoz
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 limon
Yarım demet nane

Rendelenmiş sarımsakları, soğanları, kıyılmış yeşillikleri ve pirinçleri limon suyu ile karıştırın. Vişneleri de dolma harcının içine ekleyin. Yaprakları sıcak suyun içinde 10 dakika haşlayıp süzün. Vişneli dolma içini yaprakların içlerine paylaştırıp düzgün bir şekilde sarın. Bir tencereye dizip üzerine çok az su ilave edip 20 dakika kadar pişirin.